

**PORTIONEN**

6-8

**ZEIT GESAMT**

20 min

**LEVEL**

easy

Rezept

**GRILLKÄSETALER**

---

Grillkäse – auch liebevoll Quietschkäse genannt – ist im Hause Wong nicht mehr wegzudenken. Wir verwenden ihn gebraten in **Bowls** oder Salaten, gegrillt (im Kontaktgrill) oder – so wie hier – als super herzhafter Snack für jede Gelegenheit.

Die Grillkäsetaler sind so einfach gemacht, dass sie auch noch schnell vor dem nächsten Couch-Kino-Abend fertig sind und bereit stehen, sobald die Titelmelodie ertönt.

In Anlehnung an **Chaffles** setzt man bei diesem Snack das Waffeleisen ein – also total einfach!

Daher gibt es auch hier keine großen Worte, sondern ich gehe jetzt direkt mal in die Küche.

Viel Spass damit!



**ZUTATEN**

---

- 1 Halloumi Grillkäse

*Hach, wie schön crunchy!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Den Grillkäse nach Entfernen der Packung gut trocken tupfen und ca. 4 x 4 cm große Quader schneiden.

### SCHRITT 2

Das Waffleisen auf mittlere Temperatur aufheizen und nacheinander jeweils 1 Käsequader hineingeben.  
Den Deckel direkt soweit herunter drücken, dass der Quader zu einem flachen Taler gepresst wird.

### SCHRITT 3

Den Käsetaler so lange im Waffleisen belassen, bis dieser goldbraun oder etwas dunkler als das geworden ist.

### SCHRITT 4

Den Käsetaler zum Auskühlen auf ein Küchentuch legen. Der Taler wird beim Abkühlen schön crunchy.

### TIP

Die Grillkäsetaler kann man super mit einem Dip oder einer Guacamole essen. Natürlich kann man sie auch einfach nur so knabbern.